

EDICT OF GOVERNMENT

GSO 333 (2010) (Arabic): GHEE (SAMN) (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS/333 :2010

السمن
GHEE (SAMN)

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS:67.100

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم ٣33/١٩٩٤ "االسمن" وقامت دولة الإمارات العربية المتحدة بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ (مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Technical committee for standards of food and agriculture products " has updated the GSO Standard No.: ٣٣٣/1994 " GHEE (SAMN) The Draft Standard has been prepared by United Arab Emirates.

The draft Standard has been prepared based on relevant AIDMO, International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf Technical Regulation by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / / G.

الســـمن

1-المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بالسمن الحيواني المحضر من الحليب، القشدة أو الزبدة المتحصل عليها من حيوانات المزرعة (بقر، جاموس، ضأن، ماعز، إبل) .

2- المراجع التكميلية

1.2 GSO 9 : "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
2.2 GSO ٢١ : "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
3.2 GSO 1694 : "القواعد العامة لصحة الغذاء".
4.2 GSO/CAC ١٩٣ : "المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية".
5.2 GSO ١٥٠ : "فترات صلاحية المنتجات الغذائية".
6.2 GSO 839 : " عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول : اشتراطات عامة".
7.2 GSO 323:" اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة ".
8.2 GSO 1016 : "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول".
9.2 GSO ٣٨٢: "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".
10.2 GSO ٣٨٣: "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني".
11.2 GSO 332 : " طرق اختبار قشطة الحليب البقري (القشدة) والزبد والسمن " .
12.2 GSO 569 : " الحليب ومنتجاته - طرق أخذ العينات ".
13.2 GSO 8261 : " الحليب ومنتجاته – إرشادات عامة لتجهيز العينات ، المعلق الأولي والتخفيف العشري للاختبارات الميكروبيولوجية ".
14.2 GSO 1740 : " منتجات دهن الحليب والزبد- تقدير حموضة الدهن (طريقة مرجعية) ".
15.2 GSO 3594 : " دهن الحليب – الكشف عن الدهن النباتي بالكروماتوجراف غاز – سائل للستيرولات (طريقة مرجعية) ".
16.2 GSO 14673-1 : " الحليب ومنتجاته – تقدير محتويات النترات والنتريت – الجزء الأول : طريقة استخدام اختزال الكادميوم القياس الطيفي ".
17.2 GSO/ .... : مشروع "المواصفة العامة للمواد المضافة للأغذية".

3-التعاريف

سمن

منتج محضر أساساً من الحليب، أو القشدة أو الزبدة بواسطة مجموعة من العمليات ينتج عنها إزالة شبه كاملة للماء والمواد الصلبة غير الدهنية وتكوين نكهة و قوام خاص لهذا المنتج .

4- المتطلبات القياسية

يجب توافر المتطلبات القياسية التالية في السمن:

1.4 أن يكون خالياً خلواً تاماً من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية مثل منتجات الخنزير أو مشتقاتها.

2.4 أن يتم تصنيعه في مصانع مرخصة من الجهات الرسمية المعتمدة ووفقاً للمواصفة الخليجية الواردة في البند (٢.٢) والبند (٣.٢).

3.4 أن تكون المواد الخام المستخدمة في إنتاج السمن مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .

4.4 أن يكون خالياً من الدهون أو الشحوم الحيوانية والنباتية أو الزيوت النباتية المهدرجة أو غير المهدرجة باستثناء دسم الزبدة أو القشدة للحيوانات اللبونة الواردة في البند (١) من هذه المواصفة.

٥.٤ أن يكون لونه هو اللون المميز للدهن أو الدهون الحليبية المصنع منها .

٦.٤ أن يكون طبيعياً في خواصه الحسية بحيث يخلو من التزنخ والنكهات الغريبة وبقايا المواد الأولية المستخرج منها.

٧.٤ أن يكون القوام متجانساً وذو بلورات ناعمة صغيرة وخالياً من التكتل.

٨.٤ ألا تقل نسبة دهن الحليب عن ٩٩.٦ % (كتلة / كتلة).

٩.٤ أن يكون المنتج خالياً من الرطوبة.

١٠.٤ ألا يزيد رقم البيروكسيد على ٠.٦ مليمكافئ أوكسجين / ١ كجم من الدهن.

١١.٤ ألا تزيد نسبة الأحماض الدهنية الحرة على ٠.٤ (% كتلة / كتلة مقدرة كحمض أولييك).

١٢.٤ لا يجوز خلط الأنواع المختلفة من السمن بعضها ببعض.

١٣.٤ أن تتم بسترة الحليب أو القشدة أو الزبدة المستعملة في إنتاج السمن وبالطرق المناسبة لذلك .

١٤.٤ يجوز استخدام المواد المضافة الواردة في قوائم ١ و ٢ في مواصفة هيئة الدستور الغذائي (الكودكس) ١٩٢ ضمن الفقرة ٢.١.١ وحسب الاشتراطات الواردة في المواصفة المذكورة.

١٥.٤ أن تقع أرقام ثوابت السمن في مدى التباين العلمي المعروف لتلك الثوابت حيث يجب:

1.15.٤ ألا يقل الوزن النوعي عن 0.905 عند ٤٠ ° س / الماء عند ٤٠ ° س.

2.15.٤ أن يكون معامل الانكسار عند ٤٠ ° س ما بين ١.٤٥٢٤ إلى ١.٤٥٦١ .

3.15.٤ ألا تقل المواد غير القابلة للتصبن عن ٠.٣ % وألا تزيد على 0.5 %.

4.15.٤ ألا يقل رقم التصبن عن ٢١٦ وألا يزيد على ٢٢٠.

5.15.٤ ألا يقل الرقم اليودي عن ٢٦ وألا يزيد على ٣٨.

6.15.٤ ألا يقل رقم ريخارت عن ٢٦ وألا يزيد على ٢٩ في سمن الأبقار وألا يزيد على ٢٦ في سمن الماعز وعلى ٣٢ في سمن النعاج والجواميس.

7.15.٤ ألا تقل نقطة انصهار السمن عن ٢٨ ° س وألا تزيد على ٤٤ ° س.

١٦.٤ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند(٨.٢).

١٧.٤ أن لا تزيد الملوثات والسموم في المنتج على الحدود القصوى الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (٤.٢) .

١٨.٤ ألا تزيد الحدود القصوى لبقايا المبيدات على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٩.٢) والبند (١٠.٢).

٥- التعبئة النقل والتخزين

يجب عند تعبئة المنتج مراعاة ما يلي :

١.٥ أن تكون العبوات المستخدمة في تعبئة السمن صحية ومناسبة وأن تكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦.٢).

٢.٥ إذا عُبِّئ المنتج في عبوات معدنية محكمة القفل يجب دفع غاز خامل بها قبل وأثناء وبعد التعبئة على ألا يستخدم غاز ثاني أكسيد الكربون لهذا الغرض .

٣.٥ أن ينقل ويخزن المنتج بطريقة مناسبة تحميه من التلوث أو التلف وبعيداً عن مصادر الحرارة وفي مخازن جيدة التهوية وفي حالة تعبئة المنتج في عبوات غير محكمة القفل يجب ألا تزيد درجة الحرارة عند نقله وتخزينه على 10 °س مع مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٧.٢).

٤.٥ يحظر تعبئة السمن في عبوات من عديد كلوريد الفينيل.

٦- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٢.٢) والبند (١٣.٢) .

٧- طرق الفحص والاختبار

يتم إتباع طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند (١٤.٢) والبند (١٥.٢) والبند (١٦.٢) والبند (١١.٢).

٨- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١.٢) ، يجب أن تحمل كل عبوة بطاقة أو بيانات إيضاحية كالتالي :

1.8 اسم المنتج : سمن .

2.8 مصدر الحليب " بقر ، أغنام،...الخ".

3.8 مدة الصلاحية حسب المواصفة المذكورة بالبند (٥.٢) .

المراجع

- المواصفة القياسية السورية ١٩٨٥/٣٧٠، السمن الحيواني المصنوع من الحليب.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي(الكودكس) ١٩٧٣/٢٨٠، منتجات دهن الحليب.
- Pearson’s: Composition & Analysis of Foods, Ronald S.Kirk, Ronald Sawyer.
Longman Scientific & Technical. 1991.